

BREAKFAST

7:00 am – 10:30 am



AMERICAN

Choice of seasonal fresh fruit juice or fresh fruit platter
Choice of cereal (corn flake / chocos / wheat flakes / muesli)
served with hot or cold milk
Two fresh farm eggs (any style) served with grilled tomatoes
and hash browns
Basket of fresh bakeries or toast with butter and preserves
Masala tea or coffee

375



INDIAN

Choice of fresh fruit juice or lassi (sweet / salted / plain) or buttermilk
Choice of paratha (aloo / gobhi / paneer) or poori bhaji or
Idli / dosa / uttapam (plain / masala) served with
sambhar and coconut chutney
Masala tea or coffee

350



CONTINENTAL

Choice of seasonal fresh fruit juice or fresh fruit platter
Basket of freshsz bakeries or toast with butter and preserves
Masala tea or coffee

275



DOSA (masala / plain)

ThinIndianricepancakesmadeonagriddleandservedwith
sambhar and coconut chutney

175



CHOICE OF PARATHA (paneer / aloo / gobhi)

Served with plain yoghurt and mixed pickle

175



POORI BHAJI

Deep-fried Indian bread served with homemade potato curry

175



EXOTIC CUT FRUIT PLATTER

Served with honey

175



BREAKFAST CEREAL (corn flakes / wheat flakes / chocos)

Served with hot or cold milk

175



AMERICAN PANCAKE

Served with maple syrup and melted butter

175



Non-vegetarian



Vegetarian



Spicy



HealthyFood



Chef'sSpecial

Please do inform the server of any allergies.

All prices are in Indian rupees. Government taxes are as applicable.



- BELGIAN WAFFLES**

Served with sugar, honey, maple syrup and melted butter

175
- BASKET OF FRESHLY BAKED MORNING BAKERIES**

Choice of bread (white / brown), croissant, muffins and Danish pastries with honey and preserves

150
- STEAMED IDLI**

Steamed rice cakes served with sambhar and coconut chutney

175
- MEDU VADA**

Crispy-fried lentil dumplings served with sambhar and coconut chutney

175
- CHOICE OF SEASONAL FRESH FRUIT JUICE**

As per seasonal availability

125

EGGS ON YOUR MIND

- THREE EGG OMELETTE**

(plain / masala / mushroom / cheese / your style)

Served with hash browns, grilled tomatoes and bread (white / brown)

225
- FRIED EGG (sunny side up / over easy)**

Served with hash browns, grilled tomatoes and bread (white / brown)

225
- FARMED FRESH EGGS (poached / scrambled / bhurji / boiled)**

Served with hash browns, grilled tomatoes and bread (white / brown)

225
- CHICKEN SAUSAGES (grilled / masala)**

Served with hash browns, grilled tomatoes, chopped onions and exotic spices

225

THE BEGINNING

12:00 pm – 4:00 pm and 7:00 pm – 11:00 pm


SALAD

CLASSIC CEASER


Vegetables / meat, heart of Romaine lettuce and croutons tossed in Caesar dressing and garnished with shaved parmesan


- Vegetable225
- Grilled Chicken350
- Grilled Prawns375

- CHATPATA CHICKEN TIKKA SALAD** 300
- Chicken tikka, onions, tomatoes and green chillies tossed in curd and mint dressing, garnished with fresh coriander leaves

- BARBEQUE CHICKEN SALAD** 300
- Juicy chicken with bell peppers tossed in barbeque and tabasco sauce

- WALDORF SALAD**225
- Arich combination of apple, walnut and celerytossed in a mayonnaise dressing

- LETTUCE AND FRUIT SALAD** 200
- Assorted lettuce with fresh fruits tossed in a homemade honey lemon dressing

- ROASTED CORN, BROCCOLI AND BELL PEPPERS SALAD** 200
- Corn kernels, broccoli, bell peppers and mixed greens tossed in herbed olive oil dressing

- ALOO PAPDI CHAAT**175
- Spicy Indian potato mix; an all-time favourite

- MACARONI BASIL SALAD**175
- Macaroni tossed with basil and paprika in a tangy salad dressing

- GARDEN FRESH SALAD**175
- The day's fresh greens

Non-vegetarian Vegetarian Spicy Healthy Food Chef's Special

Please do inform the server of any allergies.
All prices are in Indian rupees. Government taxes are as applicable.

SOUP

ORIENTAL DESIRE

Sweet corn / Manchow / lemon coriander / hot and sour / noodles

Vegetable	175
Chicken	225
Seafood	275

MULLIGATAWNY

Curry flavoured lentil and coconut soup; an Anglo-Indian speciality

Classic	175
Chicken	225

CREAM OF TOMATOES	175
An all-time favourite	

HEARTY MINESTRONE	175
Tomato broth with vegetables, basil, kidney beans and pasta	




MURGH ELAICHI	225
A unique blend of chicken soup and fresh mint, garnished with chicken balls	

TAMATAR DHANIYA	175
Hand-picked plum tomatoes tempered with cumin seeds and flavoured with coriander	

ETHNIC FAIR

12:00 pm – 4.00 pm and 7:00 pm – 11:00 pm

STARTERS (VEGETARIAN)

<div><div></div><div>ASSORTED PANEER KEBABS</div><div></div></div> <div>Angara  Malai Hariyali Homemade cottage cheese coated with three different marinations and roasted in a clay oven; a local favourite</div>	320
<div><div></div><div>PANEER KALIMIRCH TIKKA</div></div> <div>Cottage cheese marinated with black pepper, cheese and hung curd, cooked in a clay oven</div>	325
<div><div></div><div>PAN-FRIED CHILLI COTTAGE CHEESE</div></div> <div>A sweet and tangy cottage cheese preparation</div>	325
<div><div></div><div>MOZZARELLA STICKS</div></div> <div>Battered and deep-fried mozzarella sticks</div>	300
<div><div></div><div>TOMATO BRUSCHETTA</div></div> <div>Toasted baguette with a roasted garlic spread, fresh tomatoes and basil, garnished with cheese and olive oil</div>	275
<div><div></div><div>EXOTIC VEGETABLE TART</div></div> <div>A savoury tart filled with a mixture of exotic vegetables, baked to perfection</div>	275
<div><div></div><div>MUSHROOM SALT AND PEPPER</div></div> <div>Button mushrooms tossed in salt and pepper; an Oriental preparation</div>	275
<div><div></div><div>CHHUPA RUSTAM</div><div></div></div> <div>Minced vegetable patty stuffed with cheese and Indian spices</div>	275
<div><div></div><div>HONEY CHILLI POTATOES</div></div> <div>Crispy-fried potatoes fingers tossed with sesame seeds, honey and chilli oil</div>	275
<div><div></div><div>MONGOLIAN POTATOES</div><div></div></div> <div>Crispy-fried potatoes tossed with Mongolian sauce and seasoned with five-spice powder and honey</div>	275

Non-vegetarian

Vegetarian



Spicy



Healthy Food



Chef's Special

Please do inform the server of any allergies.
All prices are in Indian rupees. Government taxes are as applicable.

CRISPY CHILLI BABY CORN

Crispy-fried baby corn tossed in chilli sauce

275

SPRING ROLL

Coriander and chilli flavoured vegetables wrapped in a pancake, deep-fried

275

STARTERS (NON-VEGETARIAN)

SHANGHAI PRAWNS

Crispy-fried prawns tossed with celery and Szechwan pepper

575

CHERMOULA GRILLED PRAWNS

Sweet basil flavoured grilled shrimp coupled with chermoula, charred and garnished with lemon wedges

575

GOSHT CHAPLI KEBAB

Minced mutton mixed with Indian herbs, pan-grilled

400

HUSSAINI SEEKH KABAB

Lamb seekh kebab; an in-house speciality

400

BHATI DA MURGH (half / full)

Tender chicken legs and breast marinated overnight in a spiced yoghurt marinade, roasted in a tandoor

300/550

PESHAWARI MURGH TIKKA

Succulent pieces of chicken marinated in Indian spices and cooked in a clay oven

400

MIRCH MURGH SEEKH KEBAB

Minced chicken mixed with Indian spices and green chillies, cooked in a clay oven

400

LASOONI MAHI TIKKA

Garlic flavoured fish, cooked to perfection

400

CHICKEN SPRING ROLL

Coriander and chilli flavoured chicken wrapped in a pancake and deep-fried

400

Non-vegetarian

Vegetarian

Spicy

Healthy Food

Chef's Special

Please do inform the server of any allergies.
All prices are in Indian rupees. Government taxes are as applicable.

MAIN COURSE

<div><div></div><div>ANDHRA PRAWN CURRY</div><div></div></div>	Spicy prawn curry flavoured with mustard, coconut milk and curry leaves	575
<div><div></div><div>PARDA BIRYANI (lamb / chicken)</div><div></div></div>	Mint and saffron flavoured basmati rice and yoghurt marinated meat, cooked together in a dum and served with burani raita	375/375
<div><div></div><div>MEEN MOILEE</div><div></div></div>	Fish cooked in coconut milk and south Indian spices; a Kerala speciality	400
<div><div></div><div>PUNJABI FISH CURRY</div><div></div></div>	Fish tempered with cumin seeds and red chillies, cooked in an onion gravy	400
<div><div></div><div>MURGH-E-KHAAS</div><div></div></div>	Chicken julienne cooked with onions and bell peppers in chef's secret gravy and garnished with cheese	400
<div><div></div><div>AAPKI PASAND CHICKEN</div><div></div></div>	Methi / lababdar / kali mirch / makhan masala	400
<div><div></div><div>PANEER TIKKA MAKHAN MASALA</div><div></div></div>	Fenugreek flavoured, char-grilled cottage cheese cooked in a tomato gravy	350
<div><div></div><div>PANEER LABABDAR</div><div></div></div>	Cubes of cottage cheese simmered in capsicum and tomato gravy, topped with fresh cream	350
<div><div></div><div>PANEER KADHAI</div><div></div></div>	Cottage cheese, bell peppers, tomatoes and onions cooked with kadhai masala	350
<div><div></div><div>MALAI KOFTA</div><div></div></div>	Cottage cheese dumplings cooked in a rich cashew nut and cream based gravy; a North Indian classic	350
<div><div></div><div>MUSHROOM CORN JALFREZI</div><div></div></div>	Mushroom and corn kernels cooked with onions, tomatoes, bell peppers and spices	350

Non-vegetarian

Vegetarian

Spicy

Healthy Food

Chef's Special

Please do inform the server of any allergies.
All prices are in Indian rupees. Government taxes are as applicable.

INDIAN BREADS

NAAN

Plain / butter	90
Garlic / chilli garlic	110

KULCHA

Plain	110
Aloo / paneer / mixed vegetable	110

PARATHA

Lachchha / pudina / green chilli	110
----------------------------------	-----

TANDOORI ROTI

Plain / butter / missi	60
------------------------	----

SIDE ORDERS

<div><div></div>DAHI VADA</div>	110
---------------------------------	-----

<div><div></div>RAITA</div>	100
Mint / boondi / pineapple / vegetable	

<div><div></div>PEANUT MASALA</div>	100
-------------------------------------	-----

<div><div></div>MASALA PAPAD</div>	100
Fried / roasted	

Non-vegetarian

Vegetarian

Spicy

Healthy Food

Chef's Special

Please do inform the server of any allergies.
All prices are in Indian rupees. Government taxes are as applicable.

COMBO MEAL

12:00 pm – 3:00 pm and 7:00 pm – 11:00 pm

INDIAN COMBOS

<div><div></div></div> VEGETARIAN	
Paneer lababdar with two lachcha parathas	350
Dal Makhani with two lachcha parathas	350
Yellow Dal tadka with jeera rice	350
Rajma chawal	300
Pakoda kadi chawal	300
Chhole chawal	300
<div><div></div></div> NON-VEGETARIAN	
Butter chicken with two garlic naans	400
Laal maas with two lachcha parathas	400














ORIENTAL COMBOS

<div><div></div></div> VEGETARIAN	
Vegetable Manchurian with fried rice or Hakka noodles	250
Chilli paneer with fried rice or Hakka noodles	250
<div><div></div></div> NON-VEGETARIAN	
Kung Pao Chicken with fried rice or Hakka noodles	300
Chilli Chicken with fried rice or Hakka noodles	300

Non-vegetarian Vegetarian Spicy HealthyFood Chef'sSpecial

Please do inform the server of any allergies.
All prices are in Indian rupees. Government taxes are as applicable.

12:00 pm – 3:00 pm and 7:00 pm – 11:00 pm

	KOONG PHAD KAPPARO	575
	Prawns tossed in a Thai chilli basil curry sauce	
	SZECHWAN STYLE (prawn / fish / chicken)	575/400/400
	Traditional Szechwan regional cooking with rice wine	
	TSING HOI CHICKEN	400
	Chicken cubes cooked with chillies and nuts in black bean sauce	
 	KAENG KEWA WAN CHE (vegetable / chicken)	375/400
	Thai green curry	
 	KAENG PHED PHAK (vegetable / chicken) 	375/400
	Thai red curry	
	THREE TREASURE VEGETABLE	350
	A melange of broccoli, baby corn and mushrooms, cooked in ginger soya sauce	
	VEGETABLE MANCHURIAN	200
	Finely chopped vegetable dumplings tossed in a soya flavoured curry	
	RICE / NOODLES	
	Szechwan style / Hakka style	
	Vegetable	325
	Chicken	375
	Mixed meat	400

☒ Non-vegetarian
 ☒ Vegetarian
 ☐ Spicy
 ☒ Healthy Food
 ☐ Chef's Special

Please do inform the server of any allergies.
All prices are in Indian rupees. Government taxes are as applicable.

FROM THE PIZZA OVEN THIN CRUST

12:00 pm – 3:00 pm and 7:00 pm – 11:00 pm

CHICKEN TIKKA

300

CHOICE OF PIZZA

☒ Margherita or Veggie Delight

300

☒ ☐ Additional toppings (vegetarian / non-vegetarian)

50/75

Bell peppers / onions / mushrooms / broccoli / baby corn / olives /
cheese / jalapeños / gherkins / grilled chicken / sausages / chicken salami

 Verdure

300

Mushrooms, bell peppers, mozzarella, gherkins, black olives and capers

WESTERN FARE

12:00 pm – 3:00 pm and 7:00 pm – 11:00 pm

CHAR-GRILLED PRAWNS

700

Served with mashed potatoes

ROASTED LAMB SHANKS

600

Lamb shanks roasted with barbeque or mushroom pepper sauce

 HERBED FISH

400

Seasoned steamed fish with tossed green vegetables

 GRILLED FISH IN LEMON BUTTER SAUCE

400

Fish fillet marinated in lemon juice, English mustard and grilled, served with lemon butter sauce

 POULET GRILL

400

Grilled chicken breast served with mashed potatoes and green vegetables

CHICKEN STROGANOFF

400


















Chicken juliennes sautéed with onions, bell peppers and gherkins,
served with buttered rice

☒ Non-vegetarian
 ☒ Vegetarian
 ☐ Spicy
 ☒ HealthyFood
 ☐ Chef'sSpecial

Please do inform the server of any allergies.
All prices are in Indian rupees. Government taxes are as applicable.

CHEF’S RECOMMEDATIONS FOR
OUR JUNIOR GUEST

12:00 pm – 4:00 pm and 7:00 pm – 11:00 pm

JOHNNY JOHNNY SANDWICH		
 Vegetable	150	
 Chicken	200	
BUGS BUNNY BURGER		
 Vegetable	150	
 Chicken	200	
MICKEY MOUSE ROLLS		
 Vegetable	150	
 Chicken	200	
 CHARLIE BROWN TREAT	200	
Spaghetti in tomato sauce		
 PIZZA HUMPTY DUMPTY	150	
Pizza with a tomato base and mozzarella topping		
 DORAEMON FAVORITE	150	
Milkshake with or without ice cream		
 SHINCHAN MUFFINS	100	
Chef's special, breakfast rolls		
 BAA BAA BLACK SHEEP PORRIDGE	100	
A delicious whole wheat porridge; chef's speciality		
 CHACHA CHAUDHARY PANCAKES	100	
A fluffy cake made of eggs, butter and flour		
 CHHOTA BHEEM MILKSHAKE	125	
Vanilla / strawberry / chocolate		
 DAFFY DUCK SMOOTHIES / YOGHURT	125	
MOWGLI NOODLES		
 Vegetable	150	
 Chicken	200	
 POPEYE THE SAILOR MAN FAVOURITE	200	
Spinach and corn lasagne (Popeye's favourite food)		

 Non-vegetarian  Vegetarian  Spicy  Healthy Food  Chef's Special

Please do inform the server of any allergies.
All prices are in Indian rupees. Government taxes are as applicable.

ROUND-THE-CLOCK (24 HOURS)			
<div><div></div><div>FRESHLY SQUEEZED SEASONAL FRUIT JUICE</div></div>	As per seasonal availability	125	
<div><div></div><div>BEETROOT / CARROT JUICE</div></div>	A 100% cholesterol and fat free juice	125	
<div><div></div><div>EXOTIC CUT FRUIT PLATTER</div></div>	Served with honey	175	
<div><div></div><div>FRENCH FRIES</div></div>	Seasoned potatoes fingers served with tomato sauce	175	
<div><div></div><div>INDIAN HOT SNACKS</div></div>	Bread pakoda / aloo bonda / onion bhaji	250/275/200	
<div><div></div><div>DOUBLE GRILLED VEGETABLE SANDWICH</div></div>	Grilled zucchini, bell peppers, tomatoes and cucumber in whole wheat bread slices	225	
<div><div></div><div>SANDWICH (grilled / plain / toast)</div></div>	Coleslaw / vegetable / masala aloo chutney	200	
	Chicken	250	
<div><div></div><div>ROASTED CHICKEN SANDWICH</div></div>	Roasted chicken in whole wheat bread slices	270	
<div><div></div><div>THE VIVA CLUB SANDWICH</div></div>	Lettuce, cheese, tomatoes and cucumber	250	
	lettuce, chicken, tomatoes and egg	300	
<div><div></div><div>DAL MAKHANI</div></div>	A black lentil and kidney bean curry made with butter and cream and cooked overnight; a Punjabi preparation	300	
<div><div></div><div>DAL TADKA</div></div>	Fresh onions, tomatoes and whole red chillies tempered in yellow lentils	300	
<div><div></div><div>SUBZ BIRYANI</div></div>	Basmati rice layered with assorted vegetables, saffron and Indian spices, served with burani raita	300	
<div><div><div></div>Non-vegetarian</div><div><div></div>Vegetarian</div><div><div></div>Spicy</div><div><div></div>HealthyFood</div><div><div></div>Chef's Special</div></div> <div><div>Please do inform the server of any allergies.</div><div>All prices are in Indian rupees. Government taxes are as applicable.</div></div>			

<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>
<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>
<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>
<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>
<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>
<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>
<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>
<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>
<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>
<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>
<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>
<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>
<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>
<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>
<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>
<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>
<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>
<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>
<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>
<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>
<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>
<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>
<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>
<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>
<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>
<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>
<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>
<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>
<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>
<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>
<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>
<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>
<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>
<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>
<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>
<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>
<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>
<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>
<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>
<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>
<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>
<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>
<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>
<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>
<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>
<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>
<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>
<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>
<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>
<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>
<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>
<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>
<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>
<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>
<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>
<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>
<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>
<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>
<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>
<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>
<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>
<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>
<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>
<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>
<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>
<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>
<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>
<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>
<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>
<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>
<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>
<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>
<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>
<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>
<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>
<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>
<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></</div></div>

DESSERTS

<div><div></div><div>KESARI RAS MALAI</div></div> <div>Cottage cheese dumplings with saffron infused condensed milk</div> <div>175</div>
<div><div></div><div>PISTA GULAB JAMUN</div></div> <div>Reduced milk dumplings deep-fried in a rose scented sugar syrup</div> <div>175</div>
<div><div></div><div>KULFI</div></div> <div>Kesar / pan / gulkand</div> <div>175</div>
<div><div></div><div>BULL'S EYE</div></div> <div>Chocolate brownie served with ice cream and hot chocolate sauce</div> <div>175</div>
<div><div></div><div>CHOICE OF ICE CREAM</div></div> <div>Two scoops served Strawberry / vanilla / butterscotch / chocolate / kesar pista</div> <div>175</div>

BEVERAGES

<div>HOT MILK</div> <div>With Bournvita / hot chocolate</div> <div>150</div>
<div>COLD COFFEE WITH ICE CREAM</div> <div></div> <div>180</div>
<div>COLD COFFEE</div> <div></div> <div>175</div>
<div>MILKSHAKE</div> <div>Mango / vanilla / strawberry / chocolate / butterscotch</div> <div>175</div>
<div>LASSI (sweet/salted)</div> <div></div> <div>175</div>
<div>FRESH SEASONAL JUICE</div> <div></div> <div>125</div>
<div>FRESH LIME SODA OR WATER (sweet / salty / mixed)</div> <div>Fresh lemon juice served with soda or water</div> <div>110</div>

Non-vegetarian

Vegetarian

Spicy

Healthy Food

Chef's Special

Please do inform the server of any allergies.
All prices are in Indian rupees. Government taxes are as applicable.

AERATED BEVERAGES

MRP

ICED TEA / COFFEE

100

COFFEE

100

Cappuccino / Nescafé

TEA

1

Englishbreakfast / EarlGrey / green / Assam / plain / masala

PACKAGED DRINKING WATER

MRP

HIMALAYAN MINERAL WATER

MRP

BLUE PINE ARTESIAN WATER

MRP

 Non-vegetarian  Vegetarian  Spicy  HealthyFood  Chef's Special

Please do inform the server of any allergies.
All prices are in Indian rupees. Government taxes are as applicable.